CRISTALDOLCINE EF

Elimination des protéines et clarification des vins blancs et rosés avec un bon tassement des lies.

CARACTERISTIQUES

La **CRISTADOLCINE EF** élimine les protéines sans décharner les vins, tout en permettant une diminution très sensible du volume des lies comparativement aux traitements traditionnels.
Les protéines jouent un grand rôle dans la limpidité des vins. Les protéines instables, macromolécules composées d'un grand nombre d'acides aminés différents (15 à 25), forment des complexes avec les tanins et les polysaccharides. En plus des troubles provoqués, elles catalysent d'autres précipitations (cupriques).
Les précipitations de ces protéines sont lentes et aléatoires. Aussi, afin de commercialiser des vins jeunes, il est indispensable de les éliminer par un traitement approprié.
La **CRISTADOLCINE EF** vous apporte le meilleur traitement.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Absorption des protéines :

- Grâce à son pouvoir absorbant, 30 à 60 g/hL de **CRISTADOLCINE EF** suffisent en général pour éliminer les protéines instables. Il est conseillé de déterminer la teneur en protéines par un test simple au tanin ou par point de colle.

Clarification :

- La clarification est rapide et très régulière par formation quasi-immédiate d'un réseau séquestrant rapidement et entraînant les particules solides et bactéries en suspension.

Autres propriétés :

- Diminution très sensible du volume des lies comparativement aux traitements traditionnels d'adsorption des protéines,
- Elimination des traces d'anthocyanes dans les vins blancs légèrement tâchés,
- Grand pouvoir de dispersion de la masse,
- Simplicité d'emploi grâce à la facilité d'obtenir une suspension homogène.

APPLICATIONS

- Stabilisation protéiques des vins blancs et rosés qui sont sujets à d'autres précipitations.

DOSE D'EMPLOI

30 à 100 g/hL (à déterminer selon la teneur en protéines du vin)

MODE D'EMPLOI

Préparer la **CRISTADOLCINE EF** dans 10 à 20 fois son volume d'eau.
Le produit est versé dans l'eau en agitation et peut être utilisé de suite.
Incorporer de façon homogène et laisser agir au moins 48 heures, puis filtrer.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Bentonite sodique activée, kaolin, acide citrique (3 %).

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1 et 5 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company